



La News



Forlini Cappellini, al top Fivi

I Forlini Cappellini, vignaioli in Riomaggiore, nelle Cinque Terre, vincono il Premio Romano Levi per il Vignaiolo dell'Anno, per la prima volta ad una coppia: Germana Forlini e Alberto Cappellini, ancor prima che soci, dal 1986, sono marito e moglie dal lontano 1966. Hanno appena festeggiato le trenta vendemmie insieme, e saranno premiati a Piacenza, nel Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti - Fivi, di scena il 25 e 26 novembre, con 500 vignaioli da ogni angolo del Belpaese e quattro degustazioni da non perdere: la Vernaccia di Montenedoli di Elisabetta Faguoli, il mondo del Colfondo, la Cuvée Bois de Les Cretes ed il Sassella Rocce Rosse di ArPePe.



WS: Brunello al top

Non poteva durare in eterno l'attesa dell'Italia enoica, ed infatti, alla posizione n. 4 della "Top 100" del magazine Usa "Wine Spectator" ecco fare il suo ritorno un "habitué", Casanova di Neri, con il Brunello di Montalcino 2012. Per la griffe del Brunello di Giacomo Neri, è la seconda volta in top 10, dopo lo storico, quanto difficile da replicare, primo posto del 2006, con il Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2001 di Casanova di Neri. Per la firma di "Wine Spectator" Bruce Anderson, un "Brunello ben strutturato, lineare e vibrante, capace di offrire una lunghezza eccezionale ed un finale sinuoso". Sul podio, aspettando il n. 1, il Barsac 2014 di Château Coutet (Bordeaux) al n. 3 ed il Syrah Walla Walla Valley Powerline Estate 2014 di K (Washington) alla posizione n. 2.

Cronaca

Chianti Classico, Gori direttore

È Carlotta Gori il nuovo direttore del Consorzio Vino Chianti Classico. Per la prima volta nella storia, il Gallo Nero ha una donna al vertice, che prende il posto ricoperto fino ad oggi da Giuseppe Liberatore. Nata nel 1969 e laureata in Giurisprudenza, ha cominciato la sua carriera all'interno del Consorzio Chianti Classico 20 anni fa, dove ha ricoperto la carica di Responsabile attività di tutela legale e vigilanza e Responsabile rapporti istituzionali per il Gallo Nero (www.chianticlassico.com).



Primo Piano

Guida Michelin 2018: la cucina italiana cresce

La grande cucina italiana cresce: con un nuovo tristellato, il St. Hubertus di Norbert Niederkofler, che trasforma i "Magnifici 8" italiani nei "Fantastici 9", 3 nuovi 2 stelle (Magnolia di Alberto Faccani a Cesenatico, La Siriola di Matteo Metullio a San Cassiano e Vun di Andrea Aprea a Milano), che sono 41, anche per il declassamento di due nomi eccellenti, Cracco e Sadler a Milano, che scendono ad una stella, e 22 nuovi locali stellati, in tutto 306, l'Italia arriva a 356 locali stellati in totale. Ecco, in estrema sintesi, gli atout di una Guida Michelin 2018, presentata oggi a Parma, con tante novità. Come l'exploit di Enrico Bartolini, che con la nuova stella al Glam Enrico Bartolini (insieme a Donato Ascani) a Venezia, ora ne mette insieme 5, unico in Italia, con tutte le riconferme delle due stelle per l'Enrico Bartolini al Mudec a Milano, e la stella per la Trattoria Enrico Bartolini nella Tenuta la Badiola del Gruppo Terra Moretti e del Ristorante Casual di Bergamo. Ma anche la versione digitale della guida, che diventa App e gratuita. Tra le Regioni, la Lombardia è la più dinamica, con 7 novità, e con 63 ristoranti stellati, seguita dalla Campania, con 41 e dal Piemonte, con 40 ristoranti. Altro aspetto interessante da segnalare è che, tra le 26 novità stellate d'Italia, il 30% dei ristoranti è guidato da giovani talenti che hanno meno di 35 anni. Segno di un "vivaio" che cresce, grazie ad entusiasmo e conoscenze, come sottolineano a WineNews i più esperti chef tristellati, e che fanno pensare ad un grande futuro per la cucina italiana nel mondo. E anche nel Belpaese dove, secondo il più acclamato degli chef italiani, Massimo Bottura, nel 2019 arriverà il decimo Tre Stelle. Magari, c'è da pensare, al Sud, in un vertice massimo della cucina italiana che, di fatto, ad eccezione del Reale di Niko Romito a Castel di Sangro, si è fermato a Roma. Tra le curiosità, la micro sezione dedicata al vino, con la valutazione sintetica delle annate dalla 2002 alla 2016, per le più importanti denominazioni italiane. "Spia", probabilmente, di una collaborazione con "The Wine Advocate" di cui la Michelin è diventata coproprietaria, che sta prendendo sempre più corpo, nel mondo e in Italia (<https://goo.gl/2PctFv>).

Focus

I "fantastici 9" della cucina italiana

"È una grandissima emozione fare parte di queste eccellenze, e un grande messaggio soprattutto per l'estero, ci aiuterà ad attirare ancora più stranieri. È una grande responsabilità anche per il futuro, ed è un grande premio per il territorio e per i ragazzi giovani che si affacciano a questo lavoro, che è davvero difficile. Sette anni fa abbiamo iniziato il progetto "Cook the Mountain", per valorizzare il territorio, la materia prima, i contadini e i produttori locali, e andremo avanti per questa strada, che ci consente di raccontare le storie del nostro territorio. Il ruolo del vino? Grandissimo, come del resto quello della sala". Così a WineNews Norbert Niederkofler, che ha ricevuto la terza stella Michelin con il suo St. Hubertus, entrando nel gotha della ristorazione italiana insieme al Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa, Da Vittorio a Brusaporto dei fratelli Cerea, Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio della famiglia Santini, Reale a Castel di Sangro di Niko Romito, Enoteca Pinchiorri a Firenze di Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde, Osteria Francescana a Modena di Massimo Bottura, La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck e Le Calandre a Rubano dei fratelli Alajmo, ovvero i "fantastici 9".



Wine & Food

Michael Ellis: "chef italiani cucinano con amore e grandi prodotti"

Un promosso, Norbert Niederkofler, e due bocciati, Sadler e Cracco. La Guida Michelin 2018 sorride a metà alla ristorazione italiana, ma, come racconta a WineNews il direttore mondo della Rossa, Michael Ellis, "le bocciature fanno parte del lavoro, ma preferiamo dare nuove stelle piuttosto che toglierle". Di certo, "gli chef italiani possono contare su un amore per la cucina viscerale, portato a nuovi livelli grazie all'incontro tra tradizione e grandi prodotti e nuove tecniche ed ingredienti, suggellato da cuochi come Heinz Beck, Massimo Bottura, Massimiliano Alajmo ed Enrico Crippa".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Oggi sono davvero molto felice per un amico, Norbert, ma anche dispiaciuto per Carlo, ma si rifarà con il duro lavoro. Il Sud arriverà, io non sono un ispettore ma sta

vivendo una crescita enorme". A WineNews, dalla presentazione della Michelin Italia 2018, Massimo Bottura, chef dell'Osteria Francescana di Modena.

